

Florentin Nougatine

Carton 10 x 500 g

Réf. 11036.11

Recette

Conseil de mise en œuvre

FLORENTIN	500 g
Amandes effilées	125 g
Amandes hachées	125 g
Ecorces d'oranges et citron finement hachées	80-100 g



1. Mélanger tous les ingrédients à sec dans un cul de poule.
2. Remplissez des moules à florentin, à quiche, des cercles aux 3/4.
3. Cuisson : à 190°C pendant 8 minutes environ (jusqu'à ce que les pièces deviennent blondes).
4. Démouler lorsque les florentins sont froids. Ils peuvent être glacés de couverture ou de pâte à glacer, sur la face lisse.

Remarque : après ouverture, une agglomération du produit est possible.

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur

Cette confiserie sucrée agrémentera à merveille vos pâtisseries. Rapidité, simplicité et résultat assurés.

Complet Florentin / Nougatine



Un glaçage au
chocolat

Toujours plus gourmand...
Des amandes, des pépites de
chocolat...

Notre passion, le savoir-faire !

